

Sopa de Tomate

A LA ÍSSIMA

Ingredientes:

- 1 cebolla cortada en juliana.
- 2 dientes de ajo.
- 4 tomates pelados.
- 1/2 taza de Pasta de Tomate ÍSSIMA®.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 cucharadita de sal.
- 1/2 cucharadita de pimienta.
- 1 taza de agua.
- 1 taza de leche.
- 3 hojas de laurel.
- 1/2 taza de queso parmesano.



Preparación
35 min



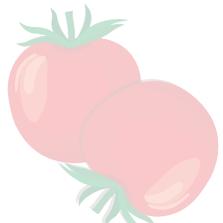
Horno
450° F



Porción
**4 a 6
personas**

Proceso:

1. Precalienta el horno en BROIL a 450° F.
2. Coloca la cebolla, el ajo y los tomates en una bandeja para horno.
3. Rocíalos con el aceite de oliva, la sal y la pimienta.
4. Hornéalos por 15 minutos, retíralos del horno y licúalos con el agua y la Pasta de Tomate ÍSSIMA®.
5. Coloca la sopa en una olla, agrégale las hojas de laurel y déjala que hierva una vez.
6. Retira las hojas de laurel, agrégale la leche y el queso parmesano, revuélvela y sírvela.





Escribe tu experiencia

PEGA UNA
FOTO AQUÍ

